

Al Cfp una serra all'avanguardia Vegetali coltivati senza terra

Monte Olimpino. Il progetto ecologico è nato dalla visita a Expo I prodotti vengono utilizzati nelle cucine del Centro di formazione

— Frutta e verdura a "netto zero" tutto l'anno per il Cfp di Monte Olimpino grazie alle serre idroponiche.

Anche i grandi chef, per esempio **Enrico Crippa**, usano curare dei piccoli orti dietro ai loro ristoranti stellati per avere primizie ed erbe sempre fresche. I giovani studenti del Centro di formazione di Monte Olimpino invece possono vantarsi di avere uno strumento molto più prezioso.

Infatti dietro all'edificio della scuola l'istituto ha sistemato i terrazzamenti e ha realizzato due serre innovative, con un'irrigazione tutta automatizzata a goccia per risparmiare il 90% dell'acqua solitamente usata nelle normali coltivazioni.

Niente terra

La verdura non cresce per terra, ma all'interno di canaline con strati di fertilizzante naturale, fatto di fibra di cocco e perlite, è un ciclo di continua alimentazione senza sprechi, senza pesticidi o prodotti chimici.



Studenti del Cfp all'interno della serra idroponica realizzata con il contributo di Fondazione Cariplo

gionalità, a Natale come d'estate.

Le prime fragole sono già pronte. «È un'idea che è nata ad Expo - spiega **Silvio Peverelli**, direttore del Cfp - studenti e docenti hanno visitato e lavorato all'esposizione universale, hanno riflettuto a lungo sul tema lanciato da

Si fa anche la spesa

Il Cfp non ha intenzione di soddi-

oltre che per eventi e serate speciali. La serra idroponica vuole essere soprattutto un'esperienza all'avanguardia che impatta sul percorso di studi.

Per di più il progetto non si esaurisce con le serre innovative. Nei prossimi mesi il Cfp si ter-

La tv cinese a Como «Realtà vicine grazie alla seta»



L'accoglienza alla troupe cinese

Il documentario Il filmato sarà trasmesso nei prossimi mesi dall'emittente CCTV4 in inglese e cinese

Una troupe della "China Central Television", la Televisione di Stato della Repubblica Popolare Cinese, è a Como in questi giorni per realizzare un documentario sull'identità serica del distretto. Il filmato verrà trasmesso nei prossimi mesi dal canale internazionale CCTV-4, in inglese e in cinese.

La troupe è stata accompagnata dal Direttore Generale della International Silk Union

lo scorso luglio, con la International Silk Union riguardo alla qualità della seta e abbiamo gettato le basi per l'incontro che avremo nel prossimo mese di ottobre ad Hangzhou in Cina». La delegazione in questi giorni ha visitato la Fondazione Antonio Ratti, il Museo Didattico della Seta di Como, la Seteria Bianchi di Intimiano, la Ratti di Guanzate, la Clerici Tessuto di Grandate, la Tintoria Filati Ambrogio Pessina e la Tessitura Serica A.M. Taborelli di Montano Lucino, e il Textile Solution Center di Epson, For-Tex e Elii Robustelli per la ricerca e formazione sulla stampa digitale su tessuto con sede a Fino Mornese.